

## PERGUNTAS E RESPOSTAS

*Por quê usar este programa?*

**O Sistema Cadastro de Receitas Masstec serve para registrar o que você usa e como faz para produzir itens para venda (por exemplo: um prato salgado, uma sobremesa, uma vitamina, etc) e calcular seu custo.**

Veja exemplo ilustrado em: [www.masstec.com.br/receitas/EstruturadeReceitas.pdf](http://www.masstec.com.br/receitas/EstruturadeReceitas.pdf)

***Já comprovamos na prática a eficiência desse conceito , pois o utilizamos com sucesso para gerenciamento de Custo de Receitas e Estoque por mais de 20 anos, em estabelecimentos do setor de Alimentação pequenos, médios e grandes.***

1) *“Mas se eu e/ou meus funcionários já sabemos com preparar um prato por que precisamos registrar essa receita em um programa de computador?”*

**Para que se tenha disponível a qualquer momento a descrição da receita e os itens nela utilizados, com suas respectivas quantidades, de forma a padronizá-la e produzi-la da forma mais fiel possível, inclusive com a foto do prato/sobremesa/drink/etc finalizado. Além do importante cálculo automático de seu CUSTO.**

**E de modo geral, registra-se uma ÚNICA VEZ!**

2) *“Não posso fazer isso num caderno, ou até mesmo usar um editor de textos no computador?”*

**Pode, mas e o cálculo do custo? Vamos exemplificar: suponha que o quilo do alho subiu (ou abaixou) e esse item é usado para o feitiço de uma panela de 20kg de arroz cozido, que será utilizado para prover vários pratos diferentes com porções também variáveis de 150 à 300 gramas (desde o prato “Bife Acebolado” ao prato/acompanhamento “Porção de Arroz”) desse arroz cozido.**

**Sem o cálculo automático após a alteração do preço de um item – no nosso exemplo, o Alho, ficaria muito difícil recalcularmos os preços nas receitas que usam esse item.**

**Vamos imaginar: no feitiço da “sub-“receita “Arroz Cozido” que será usada em vários pratos finais, como será alterado o custo do prato “Bife Acebolado”?**

**O Alho que está em nosso Estoque custa hoje R\$ 8,30 o quilo. Para o feitiço da panela de “Arroz Cozido” são usados 340 gramas de Alho. Então, apenas o item “Alho” da receita de 20kg de “Arroz Cozido” tem o custo de R\$ 2,82.**

**[ 1kg = R\$ 8,30, então 340g = R\$ 2,82]**

**Na receita do prato “Bife Acebolado” é usada uma porção aproximada de 180 gramas da sub-receita “Arroz Cozido”. Suponhamos que o custo final da “sub-“receita “Arroz Cozido, rendendo**

20kg saia por R\$ 25,20, já calculada uma perda (arroz queimado no fundo da panela, sobra no final do expediente do restaurante, etc) de 3% da receita, essa porção de 180 gramas de arroz sairia por R\$ 0,23.

[20kg = R\$ 25,20, então 180g = R\$ 0,23]

E se agora o item Alho subir para R\$ 9,40 o quilo? Como ficaria o preço do prato final?

E se o percentual de perda na produção da receita, diante da experiência dos cozinheiros, troca de panelas, aumento da demanda, etc, abaixasse para 2%?

E se a quantidade de Alho usada na “sub-“receita “Arroz Cozido” fosse alterada para 300 gramas?

Experimente recalcular.

E alterações que ocorrem nos preços dos outros itens além do Alho que citamos, na “sub-“receita “Arroz Cozido” (pacote de arroz, cebola, sal, óleo, água –sim, a água também é um item que compõem o custo)?

E lembre-se de que essa “sub-“receita “Arroz Cozido” é usada em vários pratos finais (“Bife Acebolado”, “Filet Mignon”, “Bife à Milanesa” e em dezenas de outros pratos em um restaurante). Assim como os itens Sal, Cebola, Farinha, Óleo são usados em muitas receitas.

É por isso que se você fizer tudo isso em um caderno ficaria metade do seu expediente envolvido em cálculos de receitas.

3) *“Mas então posso usar uma planilha eletrônica como o Excel® para fazer isso, não posso?”*

Sim, você pode, e certamente vai facilitar em seus cálculos. Mas você ainda continuará envolvido por cálculos, e tendo sempre que tomar cuidado com a exatidão das fórmulas que coloca nas células da planilha para cálculo automático. Lembre-se de que essas fórmulas só ficam visíveis quando você focaliza o cursor sobre a célula!

4) *“Seu eu utilizar o sistema de Receitas da Masstec não terei que me envolver em cálculos então?”*

Exatamente. Os cálculos das receitas serão feitos automaticamente pelo programa.

Você só precisará compor as suas receitas no sistema uma ÚNICA vez (ou quando sofrerem alterações em quantidades usadas, novos itens ou itens retirados da receita).

Também precisará registrar no sistema os itens em seu Estoque (por exemplo Arroz, Feijão, Farinha, Batata, Sal, Açúcar, etc) e seus preços de compra. Obviamente quando fizer novas compras desses itens terá que fazer eventuais alterações de preços, para que as receitas reflitam no recálculo das mesmas esses novos preços de itens de Estoque.

5) "Sou o responsável pela parte administrativa/financeira em um restaurante. O sistema Cadastro de Receitas da Masstec faz a gestão do nosso estoque de acordo com o que está sendo vendido, em tempo real?"

Sim, é possível. Basta que o seu sistema de vendas (frente de caixa ou retaguarda) disponibilize um arquivo no formato texto com os itens consumidos.

O arquivo nomeado CONSddmm.TXT (onde dd=dia e mm=mês) deve conter um item em cada linha mostrando o tipo de item (E=de Estoque, R=de Receita), Código, Nome do item (pode ficar em branco), Unidade (pode ficar em branco) e Quantidade consumida, separados por vírgula.

Esse arquivo será então processado pelo módulo opcional Masstec Transformer, integrado ao programa de Receitas e Estoque, registrando a baixa dos itens.

Veja como exemplo parte de um arquivo do dia 27 de agosto, chamado CONS2708.TXT:

```
"R", 310, "BAURU", "un", 1  
"R", 201, "BIFE A MILANESA", "PRATO", 1  
"E", 5430, "GUARANA", "LT 300ML", 1  
"R", 1713, "CAFÉ EXPRESSO", "un", 2
```

ou

```
"R", 310, "", "", 1  
"R", 201, "", "", 1  
"E", 5430, "", "", 1  
"R", 1713, "", "", 2
```

Então por exemplo, quando se vende o item 310 de Receita (Baurú), será dado baixa no Estoque em: 35 gramas de queijo, 40 gramas de presunto e 30 gramas de tomate e 1 pão francês.

Obs.: vide abaixo outro modo de gestão de Estoque.

6) "Quero dar baixa no meu Estoque no momento em que a pessoa responsável pela Cozinha solicitar um item ao Estoque, por exemplo, uma peça de queijo mussarela. E apenas o Estoque deve ser gerido pelo programa (e não os itens que já estão na Cozinha). É possível?"

Sim, nesse caso o gestor da Cozinha deve ser responsável por manter o seu estoque com os itens a serem usados de maneira a atender a demanda. O responsável verifica se a "despesa" está de acordo com o movimento esperado para as próximas horas e também no caso de alguns itens, para os próximos dias. Além da previsão do movimento deve-se também avaliar itens a serem descartados por motivo de vencimento da validade, perda na produção, etc.

Isto é, se na Cozinha é previsto os itens que vão faltar (ou já estão faltando), o responsável por esse setor deve requisitar esses itens ao Almoxarifado.

Por exemplo, a Cozinha requisita do Estoque uma peça de "Queijo mussarela". O queijo é então pesado, e por exemplo é dado baixa em 2,4kg desse queijo no Estoque.

A partir desse ponto o Sistema Controle de Estoque (que está incluído no Sistema Cadastro de Receitas) gerencia o Estoque de itens do restaurante e pode emitir um relatório para o setor de Compras dos itens faltantes. Por exemplo: se está determinado que o Estoque Mínimo do item "Queijo mussarela" é de 20kg e a quantidade atual desse item em estoque é de 13,5kg, então é indicada uma compra de 6,5kg desse item.

7) "Posso experimentar o programa antes de adquiri-lo?"

**Sim, solicite o programa sem compromisso. Ser-lhe-á solicitado o envio dos dados cadastrais e do logotipo do seu estabelecimento via e-mail. Para a região de Campinas (SP) agendaremos um dia para visita e treinamento no seu estabelecimento. Nessa visita você já emitirá algumas fichas técnicas de suas receitas. Para outras regiões enviaremos o programa por e-mail. E poderá constatar a facilidade de uso do nosso programa.**

8) "Como pode ser tão fácil assim de usar esse programa?"

**Porque utilizamos o mesmo conceito que você usaria se fosse registrar e calcular suas receitas num caderno, de modo natural. Os cálculos, estes sim de certa complexidade e demorados se feitos num caderno e usando uma calculadora, são feitos automática e rapidamente pelo programa. Quando se faz uma alteração do preço de um item (por exemplo, Leite) dentro do Estoque automaticamente as dezenas de receitas que usam esse item tem seus custos atualizados.**

9) "É possível incluir também no custo de uma receita o valor do tempo gasto por um ou mais profissionais no preparo de uma receita?"

**Sim, você pode cadastrar no "Estoque" o item Cozinheiro/hora, Confeiteiro/hora, Auxiliar/hora, etc, com os respectivos custos por hora desses profissionais.**

Exemplos:	Código	Item	Unidade	Preço
	7100	Cozinheiro	Hora	11,20
	7180	Auxiliar de Confeitaria	Hora	4,90

**E daí é só registrar o código do profissional e as horas gastas para confecção de cada receita. Por exemplo, para o preparo de um determinado prato gasta-se 0,5 hora de tempo de um Cozinheiro.**

10) "Numa das minhas receitas há uma diferença de 1 centavo. Veja abaixo:

*Item 1) 0,180kg a R\$ 7,53 o kg = R\$ 1,36*

*Item 2) 0,120kg a R\$ 4,48 o kg = R\$ 0,54*

*Custo da Receita = R\$ 1,89*

*Por quê o resultado do custo da receita apresentou R\$ 1,89 ao invés de R\$ 1,90?"*

**Sim, aparentemente o resultado deveria ser R\$ 1,90 (R\$ 1,36 + R\$ 0,54 = R\$ 1,90). Porém o resultado real não é exatamente esse, mas a mostra de números reais tornaria o relatório um pouco desconfortável por apresentar valores irrelevantes para cada item. Senão vejamos:**

**Item 1) 0,180kg a R\$ 7,53 o kg = R\$ 1,3554 arredondado para R\$ 1,36**

**Item 2) 0,120kg a R\$ 4,48 o kg = R\$ 0,5376 arredondado para R\$ 0,54**

**Custo da Receita = R\$ 1,893 arredondado para R\$ 1,89**

Portanto, pode ocorrer diferença de alguns centavos entre a soma dos valores apresentados para cada item da receita e o valor do custo final da receita. Dessa forma o valor apresentado como custo final da receita é mais fiel à realidade do que a mera soma dos valores apresentados de forma arredondada de todos os itens da receita.

11) *“Possuo uma padaria que fabrica mais de uma centena de produtos. Não será demorado para eu fazer o cadastro de todas as receitas com os respectivos ingredientes utilizados?”*

Levará menos tempo do que imaginamos à primeira vista. Pois uma vez cadastrados no Estoque o sal, o açúcar, a farinha de trigo, ovos e leite, você já terá registrado os ingredientes que são usados na maioria das suas receitas!

12) *“Tenho um restaurante self-service e quero que o programa me mostre o quanto custa 1 quilo de carne assada de picanha ou então, quanto resulta em peso 1 quilo dessa carne crua para assar, pois as peças que colocamos para assar tem pesos variados. Como proceder então?”*

Pegue uma peça crua qualquer e anote seu peso. Suponhamos para fins de exemplo que seja 2,349 kg; após assada verificamos que ela pesa 1,580 kg.

Se a peça fosse de 1kg, quanto ela renderia assada? Façamos então:  
se 2,349 kg rende 1,580 kg então  $1 \text{ kg} \text{ renderá } 1,580 \text{ kg} \text{ dividido por } 2,349 \text{ kg} = 0,672 \text{ kg}$ , ou seja, 1 kg de carne crua de picanha renderá 672 gramas dessa carne assada.

Analogamente, se o valor da receita de picanha assada (1 kg picanha crua + 100 g de sal ) custa R\$ 21,75 e rende 0,672 kg, o quilo da picanha assada custará R\$ 21,75 dividido por 0,672 kg. Portanto, 1 kg de picanha assada custa para o restaurante R\$ 32,36.

Você pode entrar com o peso real da peça crua e informar seu rendimento após assada. Seu custo será corretamente calculado nos pratos que usam essa “sub-receita” intermediária ou no caso do self-service, você saberá o custo do quilo da picanha assada. Apenas aconselhamos a se fazer a conversão para 1 kg da carne crua para você ter uma ideia de quanto é o rendimento de 1kg de carne crua e qual é o custo de 1kg do mesmo produto assado.

O mesmo se aplica à uma melancia que colocamos no balcão das sobremesas. Pagamos no mercado um valor por cada quilo de melancia (ou por unidade do produto) com sua casca. Porém quando o freguês coloca o prato com a melancia na balança do caixa do self-service essa melância é pesada sem sua casca!

13) *"Meu fornecedor de tomates vende esse produto apenas em caixa de 20kg que hoje custa R\$65,00. Como faço para lançar no Estoque o valor de 1kg, que é a base para cálculo em algumas de minhas receitas?"*

**Não há necessidade de você calcular e informar o valor do quilo no seu Estoque. O programa fará isso para você. Senão vejamos:**

**No campo "Unidade você lançará "CX. C/ 20KG". Como o programa não pode interpretar matematicamente o conteúdo desse campo, você deverá colocar no campo "Peso (KG)" a quantidade "20,000" (que é o conteúdo da "unidade de compra", isto é, a caixa contendo 20kg e no campo "Preço de Compra" o valor R\$ 65,00. A partir daí o programa de receitas fará os cálculos corretamente com esses dados informados no Estoque.**

**Mas se você quiser que o programa de Estoque lhe mostre o valor de 1Kg desse tomate, bastará colocar a quantidade "20" no campo "Fator p/divisão" e será então exibido na tela do Estoque "Preço unitário: R\$ 3,25".**

**Obs.: Se ao invés da caixa com 20Kg tomates fosse um galão de 20 litros de leite, você deixaria o campo "Peso (KG)" com a quantidade "0,000" (zero) e colocaria no campo "Volume (L)" a quantidade "20,000".**

14) *"Como faço no caso da carne, quando a quantidade comprada nunca é "redonda" (como 10kg, 11kg, 20Kg, etc)?"*

**Considere sempre o valor pago por 1Kg. No campo "Unidade" coloque "1KG", no campo "Peso (KG)" coloque a quantidade "1,000" (que é a "unidade de compra" da carne), no campo "Preço de Compra" o valor pago por quilo e no campo "Fator p/divisão" coloque "1".**

**E no campo "Quantidade" (durante o cadastramento ou entrada do produto) coloque o peso da quantidade adquirida, por exemplo 21,450Kg**

15) *"No caso do tempero "Orégano" compro pacotes de 400 gramas. Como informo isso no Estoque?"*

**Considere para o campo "Unidade": "PCTE.C/400 G ", no campo "Peso (KG)": a quantidade "0,400" e no campo "Fator p/divisão" coloque "1" (quer dizer que a Unidade de compra é 1 pacote de 400g).**

**Nesse caso, se você pagou por exemplo R\$ 8,40 por 400 gramas (0,400 KG) o programa de receitas calculará pouco mais de 2 centavos para cada grama de orégano utilizada numa pizza, por exemplo.**

16) *"Posso instalar o programa em mais de um computador?"*

**Sim, você pode, mas no caso da necessidade de acesso por mais de um computador, o ideal é instalar o programa num único computador servidor e acessá-lo através de vários computadores em rede. Assim, toda vez que atualizar itens de Estoque ou uma Receita não será necessário fazer alterações em todos os computadores.**

Após a instalação do programa no computador Servidor, basta criar ícones de acesso e instalar um programa de suporte ("Support Library", disponível no CD de instalação fornecido pela Masstec) nos computadores que deseja acesso ao sistema Cadastro de Receitas.

17) "Já tenho minhas receitas gravadas no Word. É possível eu aproveitar o texto do modo de preparo da receita no programa da Masstec, sem eu ter que digitar tudo novamente?"

**Sim, você pode copiar e colar o texto que você já tem digitado. Nesse caso, aproveite e faça uma revisão no seu texto. Use parágrafos curtos e na ordem em que as ações devem ocorrer.**

18) "Posso instalar o sistema de Receitas em 'nuvem'(Cloud Computing)?"

**Sim, você pode. Para facilitar a instalação, procure no seu CD de instalação original a pasta \CLOUD. Lá você encontrará um único arquivo: SETUP.EXE. Faça o upload desse arquivo para o seu espaço na 'nuvem' e execute-o lá. Caso você não tenha essa pasta no seu CD ou o programa no seu CD esteja desatualizado, solicite à Masstec a versão de arquivo para 'Cloud' (se você não tem contrato de licenciamento mensal, uma taxa será cobrada).**

**ALERTA: Devemos avisá-lo do risco de se ter os dados de suas Receitas (talvez um segredo comercial crítico para o seu estabelecimento) exposto online e offline, sob a guarda de terceiros, sujeito à quebra de confidencialidade. Um artigo da revista *Communications of the ACM* de Outubro de 2014 mostra em detalhes esse e outros riscos que você correrá ([www.csl.sri.com/users/neumann/cacm234.pdf](http://www.csl.sri.com/users/neumann/cacm234.pdf)).**

19) "Por que preciso ter mais de um pen-drive para backup?"

**Vamos supor que o seu computador foi infectado por um vírus, ou teve um defeito em trilhas do disco rígido, que danificou ou apagou sem você ter percebido, alguns arquivos e/ou pastas, entre as quais onde está o seu sistema de Cadastro de Receitas. Algum tempo depois (minutos, horas ou dias) você se lembra de fazer o backup do sistema de Receitas, coloca o pen-drive na porta USB do computador e clica no ícone 'Cópia de segurança para pen-drive' e ... bingo para o mal, lá se foram para sempre as suas Receitas... os arquivos danificados do computador são copiados para o pen-drive, gravando sobre arquivos íntegros anteriormente copiados!**

**Se você tiver sempre três backups, você terá mais segurança, pois poderá rapidamente restaurar o sistema Cadastro de Receitas com o backup que contenha os seus dados íntegros mais atualizados para um outro computador, ou no mesmo computador, depois de reformatado.**

**Veja o que reza o Manual de Operação do sistema no capítulo 'INFORMAÇÕES ADICIONAIS', 'Backup de Segurança em pen-drive':**

*"Use de preferência 3 pen-drives para os seus backups (Backup I, II e III, identificados nos chaveiros fornecidos), fazendo um rodízio com os mesmos, isto é, um dia você usa o pen-drive Backup I, no dia seguinte você usa o pen-drive Backup II, e no outro dia você usa o pen-drive Backup III, e repete esse ciclo nos dias seguintes."*

**Obs.: caso você use outros recursos que não sejam pen-drives, tais como HD externo, CD regravável, DVD regravável como backup, o mesmo conceito de 3 backups em rodízio deverá ser adotado. Sempre mantenha rodízio de 3 mídias, sejam do mesmo tipo ou de tipos distintos.**

20) *“Já possuo minhas receitas, com a parte de custo e o modo de preparo gravadas no Excel. Posso ‘copiar’ e ‘colar’ no sistema de Receitas da Masstec?”*

**Sim, se você já tem suas receitas em algum programa de computador (planilha, como o Excel, editor de textos, como o Word, ou algum outro programa aplicativo) você poderá usar o recurso de ‘copiar e colar’ para o Modo de Preparo, que geralmente é um texto que demandaria algumas linhas de digitação para cada receita.**

**Ao ‘colar’ o texto originário de outro programa, aproveite para rever as instruções de preparo. Lembre-se de não sobrecarregar os parágrafos, pois no setor de produção a pessoa que estiver lendo não poderá se concentrar demasiadamente nas instruções para o feitura da receita. Prefira parágrafos curtos e concisos, de forma que o leitor não se perca no texto após interrupções, que são comuns no setor.**

**Se as teclas <Ctrl> + <C> (para copiar) e <Ctrl> + <V> (para colar) não funcionarem, faça para copiar: marque o texto original, clique com o botão direito do mouse e escolha ‘Copiar’ (ou *Copy*). No sistema de Receitas da Masstec clique com o botão direito do mouse na área de texto do Modo de Preparo e escolha “Colar” (ou *Paste*).**

21) *“Queria entender qual é a diferença entre os valores ‘Custo da receita’ e o ‘Custo unitário’ na Ficha Técnica?”*

**Vamos refletir sobre a seguinte pergunta: no seu estabelecimento você faz a massa e coloca no forno um único pão de queijo para assar? Ou: você produz individualmente cada pedaço de torta de chocolate?**

**Então, em qualquer estabelecimento de produtos alimentícios, geralmente se faz uma receita para uma quantidade de produtos que serão vendidos individualmente ou por peso (KG) ou por volume (L). Quando o programa calcula o valor da receita, e você informando o rendimento da receita em unidades ou peso ou volume, e também o percentual de perda, o programa calcula e apresenta o valor unitário.**

**Por exemplo: registramos no programa uma receita de Pão de Queijo. Informamos sobre a quantidade de cada insumo para essa receita e o campo ‘Custo desta receita’ resultou em R\$ 42,37.**

**Se você vende o Pão de Queijo por peso, coloca-se no campo ‘Unidade de uso/venda’: KG e no campo ‘Rendimento em unidades’ seu peso, digamos por exemplo 8,300. Se você informou a perda de 10% (não vendidos e/ou descartados), o valor resultante em ‘Custo unitário’ será de R\$ 5,67 (cada KG).**



Se você vende o Pão de Queijo por unidade, coloca-se no campo 'Unidade de uso/venda': UNIDADE ou CADA e no campo 'Rendimento em unidades' a quantidade, digamos por exemplo 50,000. Se você informou a perda de 10% (não vendidos e/ou descartados), o valor resultante em 'Custo unitário' será de R\$ 0,94 (cada UNIDADE).

22) "Em nossa lanchonete já temos nossas receitas registradas, sem considerarmos kilos ou litros. Por exemplo, para um determinado lanche, registramos para padronização da receita, 2 fatias de queijo cheddar, 3 rodela finas de tomate, etc. Poderemos aproveitar nossas receitas no sistema da Masstec?"

Sim, esse modo de preparar o lanche pode ser "copiado" e "colado" integralmente no campo "Modo de Preparo" no sistema da Masstec. Essas instruções são importantes para a padronização no feitiço do lanche.

Quanto ao que deve ser colocado nos campos para a quantificação dos insumos usados (em kilos, litros e unidades, para a importante finalidade de cálculo de custo), sugerimos fazer o seguinte: da próxima vez que o seu cozinheiro for preparar o lanche para algum freguês, peça para ele pesar separadamente cada um dos ingredientes numa balança de precisão e anotar, antes de montar o lanche. Essas anotações, por exemplo, "Lanche da Casa": Queijo Cheddar: 46 gramas, Hamburger de carne: 120 gramas, Tomate: 25 gramas, Alface: 8 gramas, Pão de hambúrguer: 1 unidade, Maionese: 10 gramas, serão registradas no sistema de Receitas da Masstec.

23) Possui 3 estabelecimentos usando alguns produtos em comum, por exemplo, nos 3 estabelecimentos vendemos pães, em 2 deles oferecem à clientela 5 idênticos tipos de sucos. Como posso usar uma mesma receita em mais de um estabelecimento? Obs.: nem todos os estabelecimentos têm os mesmos fornecedores para os mesmos produtos em comum (por exemplo, temos vários fornecedores de farinha de trigo e com preços diferentes também).

Já que cada estabelecimento tem seus próprios fornecedores, cada estabelecimento deve controlar o seu próprio Estoque, com seus preços que podem variar mesmo para as receitas em comum.

Mas o conteúdo da Receita pode ser o mesmo (mesmos insumos e mesmas quantidades, além da foto e modo de preparo). Nesse caso, para as receitas em comum determine, por exemplo, em qual estabelecimento se fará o registro dos pães, dos sucos, etc e peça para compartilhá-lo com os outros estabelecimentos, gerando as fichas técnicas no formato PDF (ou em outro formato que permita cópia de suas partes) e enviando-as via e-mail ou armazenando-as em 'nuvem', com acesso irrestrito aos 3 estabelecimentos.

Além do que o registro básico de algumas receitas nos estabelecimentos B e C pode ser feito por pessoal do estabelecimento A, usando software de acesso remoto via Internet.

Note que além do preço (já que há diversos fornecedores) as receitas ainda poderão variar em outros itens, como por exemplo: no estabelecimento A, o percentual de perda no preparo do Pão Francês está definido em 2% e já nos outros essa margem é maior; a unidade de venda da Broa de Fubá nos estabelecimentos A e B é 'Unitário', já no estabelecimento C é 'Pacote com 6', etc.

É muito interessante que os itens (tanto de Estoque quanto de Receitas) tenham, sempre que possível, os mesmos código. Desse modo fica mais fácil o entendimento entre os estabelecimentos no que se refere às suas receitas.

24) *“Este sistema vem integrado com programa de venda, tal chamado de ‘frente de caixa’?”*

Não, pois são sistemas distintos. Enquanto o programa ‘frente de caixa’ faz a administração de suas vendas, o sistema Cadastro de Receitas foca no controle de custos e padronização dos produtos. Eventualmente pode ser feita a integração das suas vendas com a baixa no Estoque. Vide resposta para a pergunta n. 5 acima.

25) *“Posso dar a entrada de produtos no Estoque pelo código de barras da Nota Fiscal eletrônica (NF-e) ?”*

Não, pois a implementação dessa função no programa de Estoque, que faz parte do sistema Cadastro de Receitas, traria mais problemas do que facilidades, pois fornecedores às vezes usam códigos distintos para um mesmo produto (e o código NCM é um código de tipo de produto e não de um produto específico).

Mesmo que esse problema fosse contornado mediante o uso de tabelas de conversão de códigos, haveria ainda o caso de fornecedor que vende ‘caixa com 12 kg de farinha’ e outro ‘caixa com 24 kg de farinha’ (isso ainda poderia ocorrer com um mesmo fornecedor em diferentes épocas!).

26) *“Numa das minhas receitas (Ovo de Páscoa) uso 30cm de fita decorativa em cada unidade do produto. Como posso lançar essa medida já que compro a fita em metros ?”*

Basta executar o programa ‘Manipular arquivo de insumos (Estoque)’ dentro do sistema de Receitas. Depois clique no botão ‘Configurações / Preferências’ e responda ‘S’ (=Sim) para a pergunta ‘Usa campo comprimento em metros’.

Daí o Estoque apresentará o campo ‘Comprimento (M)’ e na Receita você usará 0,030 no campo Quantidade (o campo Unidade estará mostrando M-metros, para a fita decorativa).

27) *“Estou usando há quase um mês a versão para avaliação do programa e já digitei umas 30 receitas. Agora, se eu comprar o programa, a instalação será feita novamente e eu terei que cadastrar minhas receitas novamente ?”*

Você não perde as receitas que você já cadastrou no sistema. Basta apenas copiar os programas executáveis contidos no CD de instalação para a pasta onde já está instalada a versão de avaliação, sem executar o programa de instalação automática. Dessa forma, você atualiza a versão de avaliação para a versão de uso ilimitado, sem apagar as receitas que você já cadastrou.

28) “Qual a diferença do programa adquirido por Nutricionista(Pessoa Física) e pela versão adquirida por estabelecimento comercial ou industrial (Pessoa Jurídica) ?”

O programa é o mesmo, com todas as funções. A única diferença é que no programa fornecido para Nutricionista, a preço especial, não aparece logotipo, por se tratar de Pessoa Física.

29) “Sou Nutricionista. Como posso adquirir o programa a preço especial ?”

Envie os seguintes dados para [receitas@masstec.com.br](mailto:receitas@masstec.com.br) e entraremos em contato.

- Nome
- Endereço completo
- Número do CPF
- Número do CRN ou CFN

Informe na linha de Assunto: Sistema Receitas p/ Nutricionistas



30) “Como deve ser feita a gravação em vídeo e onde eu coloco o vídeo em meu computador ?”

Você deve gravar o vídeo no formato AVI (Audio Video Interleaved, multimídia de áudio e vídeo) através de uma câmera digital ou mesmo de seu celular e transferi-lo (via e-mail, cabo, bluetooth, etc) para a sub-pasta \VIDEOREC que está dentro da pasta onde está instalado o sistema de Receitas no seu computador . Se o vídeo for sobre a Receita de código 456 por exemplo, este deverá ser gravado (ou renomeado) como R456.AVI na sub-pasta.

31) “Algumas das receitas que produzo tem algumas variações, por exemplo: Cup Cake de Maçã , Cup Cake de Banana e cupcakes de outros sabores. Uso a mesma massa para todos os cupcakes que produzo. Como ficará no sistema de Receitas Masstec?”

Você deverá cadastrar cada receita específica (pois cada receita terá seu custo que pode ser diferente, além do modo de preparo), porém você cadastrará um só vez as receitas que serão usadas em várias outras receitas.

Veja este exemplo de uma receita que será usada em várias outras receitas:

RECEITA: Cod. 50 MASSA P/ CUPCAKE

Usa: Origem:E (item originário do Estoque) Cod. 5100 Leite Pasteurizado

Usa: Origem: E (item originário do Estoque) Cod. 4364 Farinha do Estoque

etc

Se você usa essa massa (receita “intermediária”) como item em várias de suas outras receitas “finais”, assim deverá ser espelhado no sistema de Receitas Masstec. Por exemplo:

RECEITA: Cod. 123 CUP CAKE DE MAÇÃ

Origem: R (item originário do cadastro de Receitas) Cod. 50 Massa p/ Cupcake

Origem: E (item originário do Estoque) Cod. 5390 Essência de Maçã

Origem: E (item originário do Estoque) Cod. 8037 Forminha de papel p/ Cupcake

**RECEITA: Cod. 125 CUP CAKE DE BANANA**

**Origem: R (item originário do cadastro de Receitas) Cod. 50 Massa p/ Cupcake**

**Origem: E (item originário do Estoque) Cod. 5394 Essência de Banana**

**Origem: E (item originário do Estoque) Cod. 8037 Forminha de papel p/ Cupcake**

Veja então que o item Cod. 50 Massa p/ Cupcake é uma receita usada em outras receitas. Podemos chamá-la de receita “intermediária” ou “sub-receita”. É o que você já faz no seu ambiente de Produção.

32) *“Vejo no programa de Receitas instalado que eu posso ter gravado 2 tipos de vídeo para cada Receita, nos formatos AVI e MPG. Por que o programa não trabalha com um só formato de vídeo ?”*

**Para maior flexibilidade. Vamos dizer por exemplo que você gravou um vídeo no formato AVI da receita de um bolo e o colocou lá na sub-pasta \VIDEOREC com o nome R541.AVI. O formato AVI apresenta alta qualidade pois não tem compactação de dados. Já o vídeo no formato MPG tem compactação de dados e por isso geralmente perde na qualidade, mas em compensação o arquivo é muito menor, o que o torna mais adequado para ser enviado por e-mail.**

**Um vídeo de 1 minuto em .AVI que tenha 100Mb de tamanho, se convertido em .MPG pode ter seu tamanho reduzido para de 10 a 15 Mb! Então pode ser ideal você ter o arquivo disponível nos 2 formatos, se você usa enviar via e-mail ou postar em seu site os vídeos de suas receitas (para o setor de Produção em outro local, ou para o setor de treinamento, por exemplo).**

33) *“O programa possui alguma tela de Help para o caso de haver alguma dúvida, sem necessidade de ir buscar o Manual impresso?”*

**Sim, mediante o uso da tecla <F8> (*informado na tela inicial do programa de Receitas*) é aberta uma nova janela contendo o Manual do sistema em PDF.**

34) *“Tenho cadastrado no arquivo de insumos (Estoque) o item ‘AÇUCAR CRISTAL’. Por que, durante o cadastramento de uma receita, vou procurar esse item na lista que me é apresentada e o item aparece como ‘ACUCAR CRISTAL’ ?”*

**Sim, é feita uma transformação na letra ‘Ç’ para ‘C’ apenas para facilitar a busca de insumos durante o cadastramento. Caso contrário teríamos na lista ... ‘ALFACE’, ‘ALHO’, ‘AMIDO DE MILHO’, ‘ARROZ’, ‘AZEITE’ e somente depois, ‘AÇUCAR CRISTAL’, pois na lógica computacional a letra ‘Ç’ vem após a letra ‘Z’.**

**Mas após a seleção do insumo ‘ACUCAR CRISTAL’, na ficha da receita reaparecerá o nome original do insumo, isto é, ‘AÇUCAR CRISTAL’.**

35) *"No Controle de Estoque há um item - FORMINHA DE PAPEL PARA DOCES - cujo preço de compra é R\$ 4,93 o milheiro, então está lançado no item Fator de divisão = 1000 unidades. Daí, aparece Preço unitário = R\$ 0,00... e o mais estranho é que quando vou cadastrar uma Receita e lanço o insumo Forminha de Papel para Doces e digito 160 (160,000) no campo Quantidade, que é quantas forminhas vou usar na minha receita, é mostrado o valor correto das 160 unidades desse insumo, ou seja ..... R\$ 0,79. Como é possível?"*

Primeiramente o valor real de uma forminha é R\$ 0,00493 (R\$ 4,93 dividido por 1000), isto é, menos da metade de R\$ 0,01. Como usamos apenas 2 casas decimais para valores e o arredondamento de R\$ 0,00493 é feito para baixo, o valor aparece como R\$ 0,00 (se fosse por exemplo, R\$ 0,00593 o arredondamento seria para cima, ou seja R\$ 0,01). Valores para exposição em telas e relatórios são mostrados do modo que estamos acostumados, isto é, com apenas duas casas decimais.

Porém, para fins de cálculo, o sistema armazena o valor real. Então, no seu caso, embora apareça na ficha do Estoque 'Preço unitário' como sendo R\$ 0,00, é considerado o valor real (R\$ 0,00493) durante o registro do item 'Forminha de papel para doces' numa Receita. Portanto, multiplicando-se R\$ 0,00493 pela Quantidade 160, obtém-se R\$ 0,78888, que é arredondado para R\$ 0,79 nesse item na ficha da Receita.

36) *"Sou Nutricionista e presto serviço de assessoria para alguns restaurantes. Poderei usar o programa para fornecer fichas técnicas à esses meus clientes?"*

Sim, e as fichas técnicas (assim como todos os demais relatórios) terão seu nome e CRN no cabeçalho, em letras maiores, e no rodapé, em letras menores. Você poderá criar e distribuir as fichas técnicas das receitas aos restaurantes para os quais você trabalha.

Como os restaurantes provavelmente terão fornecedores diferentes de insumos, você deverá cadastrar esses insumos de forma individualizada para cada restaurante. Ou então poderá usar um método mais prático, pelo menos para alguns produtos mais comuns: cadastre cada insumo uma única vez, usando um preço médio praticado pelos vários fornecedores.

37) *"Como posso saber o quanto eu vendi e lucrei num dia com um determinado item, por exemplo, pizza Napolitana?"*

No seu sistema "frente de Caixa" você tem já cadastrada essa pizza, digamos com o código 1234. Para facilitar você deve usar esse mesmo código no seu sistema de custo de Receitas.

No final do dia, seu sistema "frente de Caixa" deverá mostrar a quantidade e o valor total vendido dessa pizza, por exemplo, 10 pizzas totalizando R\$ 540,00. Se você entrar no sistema de Receitas e verificar que cada pizza Napolitana tem seu custo unitário em R\$ 16,80, logo 10 pizzas tem custo de R\$ 168,00. Portanto, o lucro bruto seria R\$ 540,00 (vendas) menos R\$ 168,00 (custo) = R\$ 372,00 nesse item vendido (pizza Napolitana).

38) *Possuo um estabelecimento que sempre tem em seu cardápio aproximadamente 20 tipos de bolos, sendo que a maioria tem pequenas variações em suas receitas. E quando alguns saem de linha, entram outros, também em sua maioria com semelhanças. Vou ter que cadastrar manualmente todos eles? Há uma maneira de replicar uma receita de um bolo, para depois alterar a cópia com os dados corretos da nova receita?*

**Sim, você pode cadastrar a receita de um bolo (por exemplo, 'Bolo de Baunilha'), e logo depois clicar no botão 'Duplicação de Receita'. Será pedido o código para essa nova receita e daí criada a receita acrescida do termo 'duplic' (então, no nosso exemplo, o nome da nova receita ficaria 'duplic Bolo de Baunilha'). Bastará entrar com o código da receita recém duplicada automaticamente, alterar o seu nome ('duplic Bolo de Baunilha') para o nome correto (por exemplo, 'Bolo de Laranja') e alterar onde necessário, os insumos usados e suas quantidades, modo de preparo, foto, etc)**

39) *"Por que o programa tem um botão 'Auditação nas Receitas p/ apontar insumos inexistentes no Estoque' se eu só posso ter um insumo registrado em alguma receita se o mesmo já tiver sido previamente cadastrado no Estoque?"*

**Porque inadvertidamente, um usuário pode excluir um ingrediente do Estoque, por ter sido colocado "fora de linha" pelo Fornecedor ou que você tenha-o substituído por outro de outra marca e com outro código, mas esqueceu-se de fazer a substituição do insumo nas receitas que o tinham dentre seus ingredientes. É uma função secundária, porém que possibilita a exposição de eventuais inconsistências.**

**Por isso, recomenda-se que, antes de excluir um insumo, verificar em quais receitas ele é utilizado. Para tal operação, basta acionar o botão 'Verificar / Imprimir Relação de Receitas c/ insumo específico'**

